

Przystawki *Starters*

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i parmezanem

Beef carpaccio with rocket and parmesan cheese

Tatar z łososia z imbirem, czerwonym kawiozem i chipsami z pietruszki

Salmon tartar with ginger, red caviar and parsley chips

Smażone kalmary z dresingiem z sera feta i orientalną sałatką z ogórka

Fried calamari with feta cheese dressing served on a bed of oriental cucumber salad

Mix sałat z kielkami słonecznika, pomidorami cherry i parmezanem

Mix leaf salad with sunflower shoots, cherry tomatoes and parmesan cheese

Sałatka z wędzonej piersi z kaczki z truskawkami i sosem pomarańczowym

Smoked duck breast salad with strawberries and orange sauce

Mix sałat z mozzarellą, pomidorami cherry i konfiturą z czerwonej cebuli

Mix leaf salad with mozzarella, cherry tomatoes and red onion confi

Grillowane krewetki tygrysie z duszonymi warzywami w pikantnym sosie

Grilled tiger prawns served with stewed vegetables in a spicy sauce

Zupy *Soups*

Zupa porowo-ziemniaczana z oliwą truflową i szczypiorkiem

Leek and potato soup with truffle oil and chives

Zupa cebulowa z serem Gruyère pod pokrywką z ciasta francuskiego

Onion soup with Gruyère cheese under a French pastry crust

Zupa z pieczonych pomidorów i papryki z kozim serem

Baked tomato and red pepper soup served with goat cheese

Żurek z przepiórczym jajkiem podawany w chlebie

Polish sour rye soup with a quail egg served in a bread box

Zupa rybna z owocami morza, kolendrą i chili

Fish soup with seafood, coriander and chili

Makarony *Pasta*

Penne Arabiata z grillowanymi warzywami śródziemnomorskimi

Penne Arabiata with grilled Mediterranean vegetables

Capellini Amatriciana z bekonem, cebulą i chipsami z szynki parmeńskiej

Capellini Amatriciana with bacon, onion and Parma ham chips

Papardelle z prawdziwkami, porto i parmezanem

Papardelle with porcini mushrooms, port and parmesan cheese

Czarne spaghetti z krewetkami i pomidorami cherry

Black spaghetti with prawns and cherry tomatoes

Dania główne *Main courses*

Risotto szefa kuchni

Chef's risotto

Stek z polędwicy wołowej z sosem winnym i szpinakiem

Beef fillet with red wine sauce and spinach

Kotleciki jagnięce z czerwoną soczewicą i pomidorami

Lamb cutlets with red lentils and tomatoes

Sznyceł wieprzowy z jajkiem przepiórczym i kapustą

Pork schnitzel with a quail egg and cabbage

Grillowana pierś z kurczaka

faszerowana ricottą ze szpinakiem i sosem z czerwonego wina

Grilled chicken breast stuffed with ricotta with spinach and red wine sauce

Pierś z kaczki z dzikim ryżem serwowana

ze spring rolls z warzywami i sosem kokosowo-pomarańczowym

Duck breast with wild rice served with spring rolls and coconut-orange sauce

Grillowana polędwiczka wieprzowa

z prawdziwkami i sosem rozmarynowym

Grilled pork tenderloin with porcini mushrooms and rosemary sauce

Sola z sosem szafranowym, dzikim ryżem i krewetkami

Sole with saffron sauce, wild rice and prawns

Pieczony łosoś z puree ziemniaczanym, pieczoną cykorią i pomidorami cherry

Baked salmon with potato puree, baked chicory and cherry tomatoes

Grillowane warzywa z oliwą czosnkową

Grilled vegetables drizzled with garlic olive oil

Desery *Desserts*

Sernik z białą czekoladą i karmelizowanymi jabłkami

Cheesecake with white chocolate and caramelized apples

Crème brûlée

Crème brûlée

Mus czekoladowy z koniakiem

Chocolate mousse with cognac

Owoce zapiekane w sosie sabayone

Fruits baked in a sabayone sauce

Lody smażone z sosem waniliowym

Fried ice cream with a vanilla sauce

Lody z owocami

Ice cream with fruits

Suflet czekoladowy

Chocolate soufflé

Zimne napoje *Cold Beverages*

Coca Cola/Coca Cola light 20cl

Sprite, Fanta, Tonic Kinley 20cl

Soki 20cl

Juices

Sok ze świeżych pomarańczy lub grapefruitów 20cl

Freshly squeezed juices

Red Bull 25 cl

Burn

Woda gazowana *Sparkling water*

Kinga Pienińska 33 cl

San Pellegrino 25 cl

Perrier 33 cl

Woda niegazowana *Still water*

Kinga Pienińska 33 cl

Evian 25 cl

Evian 100cl

Gorące napoje *Hot beverages*

Kawa

Coffee

Kawa bezkofeinowa

Decaffeinated Coffee

Espresso

Duże Espresso

Double Espresso

Cappuccino/Latte/Macchiato

Kawa mrożona

Iced Coffee

Kawa po irlandzku

Irish Coffee

Kawa Bailey's

Bailey's Coffee

Czekolada na gorąco

Hot Chocolate

Wybór herbat

Choice of teas

Herbata ze świeżą miętą

Tea with fresh mint

Herbata mrożona

Iced Tea

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. *All prices include V.A.T.*

Szanowni Państwo, opłata za obsługę kelnerską w wysokości 5% zostanie doliczona do Państwa rachunku.

Dear Guests, please be aware that 5% of service charge will be added to your bill.

Akceptujemy karty: Visa, Mastercard, American Express, JCB, Diners Club, Maestro, Visa Electron.

We accept: Visa, Mastercard, American Express, JCB, Diners Club, Maestro, Visa Electron.